



e d u b o o k

DRUCK. BERATUNG. LOGISTIK.

Herzlichen Dank und einen guten Start in den Sommer!

Ihr Team von der Edubook AG



GRÜEZI UND HERZLICHEN DANK

Eine kleine Anerkennung für Sie

Liebe Kunden, Partner und Interessenten

Wir alle haben herausfordernde Zeiten hinter uns und werden auch in Zukunft noch gefordert sein. Es hat ein Umdenken stattgefunden welches uns auf neue Bahnen leitet. Zeit also für neue Ideen, neue Pläne und neue Wege.

SÄHEN WIR NEU UND ERNTEN WIR FRISCH!

Dieses Geschenk soll ein kleiner Aufsteller für Sie sein und Ihnen die Möglichkeit bieten Ihre Ideen niederzuschreiben und Ihre Gedanken festzuhalten.

Ich wünsche Ihnen viel Spass beim Backen, Kochen und beim „Rüebli“ züchten. Lassen Sie es sich schmecken!
Weitere Informationen zur Edubook AG finden Sie auf den hinteren Seiten dieses Notizblocks.

Mit den besten Grüssen aus dem Rüebliand.



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'S. Nobile', written over a light blue horizontal line.

Sergio Nobile
Geschäftsführer der Edubook AG





AARGAUER RÜEBLISUPPE

ZUBEREITUNG (in ca. 30 Min.):

- Die Rüebli und die Schalotten mit der Butter andämpfen.
- Vanille vom Stängel schaben, beifügen und mit der Bouillon ablöschen.
- Den Rahm beifügen und bei kleiner Hitze zugedeckt ca. 15 bis 20 Minuten weich kochen.
- Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, würzen und den Vanillezucker beifügen.

Die Suppe sieht in Gläsern serviert speziell schön aus und kann mit ein wenig Schlagrahm dekoriert werden.

EN GUETE!

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 600g Rüebli (gerüstet und in Stücke geschnitten)
- 1 Schalotte (gehackt)
- Butter zum Dämpfen
- 1 Vanille-Stängel (längs aufgeschnitten)
- 9dl Bouillon
- etwas Salz und frischer Pfeffer
- 1 TL Vanillezucker
- 1dl Rahm (schaumig geschlagen)





AARGAUER RÜEBLITORTE

ZUBEREITUNG (in ca. 90 Min.):

1. Für den **Teig**: Butter, Eigelb, Zucker und Zitronenschale mit dem Schwingbesen rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen (Heissluft/Umluft ca. 160°C).
2. Mandeln und Rüeblen unter die Butter-Eiercrème mischen. Mehl mit Backpulver und Gewürzen mischen, dazusieben und darunter mischen.
3. Eiweiss mit Salz steif schlagen, dazugeben und mit dem Teigschaber sorgfältig darunter ziehen.
4. Masse in die Form füllen. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 50-55 Minuten backen. Herausnehmen, leicht auskühlen lassen. Torte aus der Form nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen.
5. Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen.
6. Die noch warme Torte auf der Oberfläche und am Rand mit Konfitüre bepinseln. Vollständig auskühlen lassen.
7. Für die **Glasur**: Puderzucker mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur vermischen. Glasur auf die Torte giessen und verteilen. Vollständig antrocknen lassen. Torte mit Marzipanrüeblen garnieren.

EN GUETE!

ZUTATEN FÜR 12 STÜCK:

Utensilien:

- Eine Springform von 24cm Durchmesser
- Backpapier für den Formboden
- Butter für den Formrand

Für den Teig:

- 50g weiche Butter
- 5 zimmerwarme Eigelb
- 200 g Zucker
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 200g gemahlene Mandeln
- 250g geraffelte Rüeblen
- 100g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL Zimtpulver
- 5 Eiweiss
- 1 Prise Salz
- 100g Aprikosenkonfitüre

Für die Glasur:

- 250g Puderzucker
- 2 bis 4 EL Zitronensaft
- 12 Marzipanrüeblen zum Dekorieren





RÜEBLI ANPFLANZEN UND PFLEGEN

ANPFLANZEN:

Die "Rüebli" brauchen eine lockere, nährstoffreiche und sandige Erde. Ausserdem mögen Sie Sonne und wenn sie an einem etwas windigen Platz gepflanzt werden, hält dies Schädlinge fern.

Lockern Sie die Erde auf und entfernen Sie Erdklumpen und Steine, so dass die "Rüebli" gerade wachsen können. Ziehen Sie nun Reihen in die Erde. Ca. 1,5cm tief und in einem Abstand von ca. 20cm zueinander. Legen Sie die Samen in einem Abstand von ca. 4cm in die Reihen und decken Sie diese nur leicht zu. "Rüebli" sind Lichtkeimer und benötigen daher Licht um aufzugehen.

PFLEGEN:

Nun dauert es einige Zeit bis der Samen die ersten zarten Blätter zeigt. Sollten die Pflanzen zu nahe aneinander wachsen, dann lichten Sie die Pflanzen aus indem Sie jene "Rüebli"-Pflanzen die zu dicht stehen ausziehen. Zwischen den "Rüebli"-Pflanzen sollte jeweils ein Abstand von 4cm liegen.

Giessen Sie Ihre "Rüebli"-Pflanzen regelmässig aber nicht zu oft, weil die "Rüebli" sonst anfangen zu faulen.

Ihr "Rüebli" sind innerhalb von sechs bis acht Wochen erntereif.

VIEL SPASS UND VIEL ERFOLG!

